

有消费者反馈购买的冰杯存在冰块霉变、异味等问题。实际上，冰杯的污染来源多样，涉及生产、运输、存贮等各个环节。

或许不指望冰杯产品本身挣钱盈利，而是希望通过“冰杯”促进自身原有饮品的销售。但众多公司短时间的涌入，行业价格战与产品内卷的情况出现。冰杯产业未来势必将出现更为激烈的市场竞争、出清与淘汰。

冰杯能红多久？

食用冰是以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模、包装等工艺制成的冷冻饮品。它的生产不同于工业用冰，一方面需要对水源进行过滤，另一方面则需要在全程无接触的环境中生产，这样才能保证食品安全。

按照国家有关规定，制冰的水必须经过专业的消毒和处理，冰块也要经过抽样检查才可以上市。但冰杯的生产目前并无明确的国家强制性标准，只有中国商业联合会和中国焙烤食品糖制品工业协会共同提出的一个行业标准，不具备强制性。

当然，对于品牌冰杯来说，这方面的隐忧似乎可以略过不提。

盒马方面告诉记者，目前引入平台的纯水冰杯执行的是SB/T 10017 食用冰标准（《冷冻饮品食用冰行业标准》），咖啡冰杯执行的是GB2759 冷冻饮品标准（《食品安全国家标准冷冻饮品和制作料》），

果汁冰杯执行的是SB/T 10016 冰棍标准。之所以执行不同的标准主要是因为他们的配料和生产工艺的区别。全家便利店则要求食品类供应商需要具备BRC、FSSC22000等认证体系。

但制冰行业门槛较低，有生产设备，两三个人也能把工厂做起来，成本低利润高，生产过程中一旦松懈，食品安全这条红线就可能被打破。在微博话题“冰杯里的冰块真的干净吗”下，有消费者反馈购买的冰杯存在冰块霉变、异味等问题。

实际上，冰杯的污染来源多样，涉及生产、运输、存贮等各个环节。此前，广东、江苏等地市场监管部



左图：小红书上，不少人分享了冰杯饮法攻略。

门就曾检查出部分企业生产的食用冰在菌落总数或添加剂方面不符合食品安全国家标准规定的情况。

冰杯行业要想走得更远，完善法律法规和标准体系，明确产品质量的法律要求和监管责任，无疑是未来发展的题中之意。

此外，中国消费者的饮食习惯也将影响冰杯市场的未来发展。和邻国日本、韩国一年四季都爱喝冰水的习惯不同，中国人饮食习惯整体是以热食为主，冰饮的消费过去也更多呈现出季节特点，一到秋冬季节，养生热饮重新占据饮料界头牌。如果冰杯的玩法还是和当下市场上已有的饮品进行混搭，那么天气渐凉之际，也是冰杯失宠之时。

因此，分析人士指出，企业能够突出其冰杯的独特性，推出可供搭配的自有饮品，提升复购率，而非“复刻市面上已有的饮品口感”，可能是未来国内各大品牌的竞争方向。

好消息是，食用冰行业缺乏统一标准的情况即将有所改变。根据工业和信息化部今年3月发布的公告，新标准《QB/T 8022-2024 冷冻饮品 食用冰》将替代旧标准于2025年10月1日起实施。该标准规定了食用冰的感官、安全和净含量的要求，描述了相应的试验方法，规定了生产过程控制、检验规则、标签、包装、运输和贮存的内容，适用于食用冰的生产、检验和销售，有望提升行业规范性。

而采访对象们纷纷对记者表示，随着冰杯市场的细分，商品的不断迭代，对消费场景的不断拓宽，他们相信冰杯将会被带上一个新的高度。[E]